

CA1
4W145
2035



SOME SKILLS AND CONCEPTS

Reeves

By preparing and working with food, the preschooler gains in many ways. One of the most important is the feeling of independence and self-worth that comes when he realizes that he is not completely reliant on others to prepare his meals. The child also becomes more familiar with food and its preparation, and he is much more likely to accept or at least try something with which he has some familiarity. He may also be more patient while his parent is making dinner for he knows from his own experience that a meal takes some time to prepare.

If, for any reason, the children cannot cook in the preschool, a parent can usually be found who will let a small group of children use her kitchen. Some food can be prepared easily in the school and does not need cooking. Seeds can be sprouted, fruit and vegetable salads made (have each child bring something), fruits and vegetables can be squeezed for juice and interesting sandwich combinations can be made.

Some skills and concepts developed by preparing and working with food include:

Perception of Colour. e.g. Bananas and lemons are both yellow, but slightly different shades of yellow. Foods may change colour during cooking.

Eye-Hand Coordination. Measuring liquids, pouring juice, cutting vegetables.

How Plants Grow. Sprouting seeds, growing plants in pots or the garden.

Categorizing and Distinguishing Shapes and Sizes. Sorting and putting away dishes. Putting away canned goods.

Auditory Skills. Sound of boiling, food cooking, listening for timer. How to determine when popcorn is ready.

Solids Changing to Liquids and Vice versa. Does everything melt? Freeze? Is it the same food in another state?

Language Development. Hot, cold, lukewarm, sticky, boiling, chop, freeze, etc.

Large Muscle Development. Beating dough, rolling dough, washing/drying dishes.

DÉVELOPPEMENT DE L'HABILETÉ ET DE QUELQUES CONCEPTS

par Nancy Reeves

L'enfant d'âge pré-scolaire apprend beaucoup en préparant et en travaillant avec la nourriture. Une des choses les plus importantes est le sentiment d'indépendance et de fierté personnelle qu'il acquiert en réalisant qu'il n'est pas totalement dépendant des autres lorsqu'il s'agit de préparer les repas. Il se familiarise aussi avec les divers aliments et leur mode de préparation ce qui le rend plus apte à en accepter ou à en goûter de nouveaux. Il peut aussi être plus patient quand sa mère apprête les repas car il sait, puisqu'il l'a expérimenté, qu'un repas exige une certaine préparation.

Si, pour une raison quelconque, le milieu pré-scolaire ne se prête pas à l'apprentissage culinaire, un parent peut généralement laisser un petit groupe d'enfants se servir de sa cuisine. Certains aliments peuvent être apprêtés facilement à l'école et ne requièrent aucune cuisson. On peut planter des graines, préparer des salades de fruits ou de légumes, presser des jus de fruits ou de légumes et faire des sandwichs.

La préparation de la nourriture aide l'enfant à développer une certaine dextérité et certains concepts tels:

Perception des couleurs. Par exemple, les bananes et les citrons sont jaunes mais leurs teintes respectives sont différentes. La couleur des aliments peut changer pendant la cuisson.

Coordination oeil-main. Mesurer les liquides, verser du jus, couper des légumes.

Croissance des plantes. Planter des graines, faire pousser des plantes en pots ou cultiver le jardin.

Classifier, distinguer les formes, les grandeurs. Classer et ranger la vaisselle, ranger les boîtes de conserves.

Perception auditive. Bouillonnement, cuisson de la nourriture, écouter le bruit du chronomètre, comment déterminer si le maïs soufflé est prêt.

Transformation de solides en liquides et vice versa. Est-ce que toute substance se dissout? Gèle? Est-ce la même nourriture sous une forme différente?

Développement du langage. Chaud, froid, tiède, collant, bouillant, haché, gelé, etc.

Développement des gros muscles. Pétrir la pâte, rouler la pâte, laver/essuyer la vaisselle.

Effect of Heat on Objects. What changes occur in form, taste, volume, etc., when different foods are heated? What substances conduct heat? Does everything evaporate?

Sets and Numbers. Dozen eggs, pound of butter, quart of milk.

Sequence, Order, and System. A recipe, setting the table.

Social Skills. Working with others, taking turns beating dough. Washing and drying dishes together.

Time Intervals. Wait until it boils. Beat for one minute.

Measurement of Area. Large, larger, largest. What size is needed to feed himself, others?

Measurement of Weight. One pound of butter, etc.

Becoming Familiar with Tools and Instruments. Clock, timer, thermometer, cook book, stove, refrigerator, can openers, knives, etc.

Variety in the Universe. Discovering a part of the great variety of shape, form, colour, taste, and texture to be found in the universe, even among closely related foods, e.g. various types of beans.

Textures. Between various foods and the same food raw and cooked.

Taste and Smell Discrimination. Sour, sweet, bitter, salty.

Learning Concept of Money. How much things cost, how articles change in price and why, etc.

Small Muscle Development. Shelling hard boiled eggs, peeling and chopping.

Reprinted with permission from Viewpoint Early Childhood Education, Vol. 8, No. 4, Autumn 1974. Child Study Centre, Faculty of Education, University of British Columbia, Vancouver, B.C. V6T 1W5

Effet de la chaleur sur les objets. Quels sont les changements de forme, de goût, de volume etc. qui se produisent quand différents aliments sont chauffés? Quels sont les aliments conducteurs de chaleur? Toute chose s'évapore-t-elle?

Séries et nombres. 1 douzaine d'oeufs, 1 livre de beurre, 1 pinte de lait.

Séquence, ordre, système. Une recette, mettre la table.

Activités sociales. Travailler avec d'autres, se relayer pour pétrir la pâte, laver et essuyer la vaisselle ensemble.

Intervalles de temps. Attendre jusqu'à ébullition, pétrir pendant 1 minute.

Mesure de l'espace. Large, plus large, le plus large. Quelle grandeur suffit pour le nourrir, et les autres?

Mesure de poids. Une livre de beurre etc.

Se familiariser avec les outils et les instruments. Horloge, chronomètre, thermomètre, livre de cuisson, cuisinière, réfrigérateur, ouvre-boîte, couteau etc.

Variété dans l'univers. Découvrir une partie de la grande variété des formes, couleurs, saveurs et textures qui existent dans l'univers, même entre des aliments de la même famille, p.ex. différentes sortes de fèves.

Textures. Entre divers aliments ou les mêmes aliments crus et cuits.

Différenciation des goûts et odeurs. Sûr, sucré, amer, salé.

Apprendre ce qu'est l'argent. Quel est le prix des choses, pourquoi et comment le prix des aliments varie-t-il etc.

Développement de petits muscles. Écailler des oeufs à la coque, peler et couper.

Réimprimé avec la permission de Viewpoint Early Childhood Education, Vol. 8, No. 4, automne 1974. Child Study Centre, Faculté d'éducation, Université de la Colombie-Britannique, Vancouver, C.B. V6T 1W5